

BACKYARD LUNCH MENU

Willkommen in unserem Backyard! Wir servieren Lunch von Montag bis Freitag von 12 bis 14 Uhr. Wir kochen und backen alles täglich frisch und selbst. Unsere Lunch Karte wechseln wir jeden Monat einmal komplett durch. Schön, dass du da bist!

Übrigens: Wir bieten auch Caterings an! Sprich uns einfach an oder schreib uns an catering@sunnysideup-ffm.de

SPICY GRILLED CHEESE SANDWICH

14,90

Gegrilltes Mehrkornbrot mit geschmolzenem Cheddar, Gouda, Bergkäse, gegrillter Ananas, karamellisierten Zwiebeln & gepickelten Jalapenos on the side. Dazu: gemischter Wildkräutersalat, mit Kirschtomate, Karotte, Radieschen & Thymian-Balsamico-Dressing (A1,A2,A4,A5,G,J,L)

MANGO STIR FRY v

14,90

Mango, marinierter Tofu, Brokkoli, Karotte, gelbe & rote Paprika, Zuckerschoten, Kirschtomaten, Teriyaki-Sauce, Sesam, Chili, Limette, Frühlingslauch & Reis-Nudeln (vegan, glutenfrei) (F,K)

KIMCHI SUSHI BOWL v

14,90

Hausgemachtes Kimchi, Edamame, veganer Karotten-Lachs, sliced Avocado, eingelegter Ingwer, frische Gurke, Nori Alge, schwarzer Sesam, Sushi Reis & Erdnuss-Dressing (vegan, glutenfrei, kalt) (E,F,K)

APRICOT HALLOUMI SALAD

14,90

Gegrillte Aprikose, gegrillter Halloumi, Brombeeren, hausgemachte Sauerteig-Croutons, Radieschen, Gurke, Granatapfel, Wildkräutersalat, Rucola & Balsamico-Thymian-Dressing
Vegane Option: veganer Feta statt Halloumi (A,G,J)

BURRATA AVO TOAST

14,90

Gegrilltes Landkrusten-Sauerteigbrot, smashed Avocado, cremiger Burrata, sonnengetrocknete Tomaten, Wildkräutersalat, Kirschtomaten & geröstete Sonnenblumenkerne.
Dazu: gemischter Wildkräutersalat, mit Kirschtomate, Karotte, Radieschen & Thymian-Balsamico-Dressing. Vegane Option: veganer Feta statt Burrata (A1,G,H7,J,L)

SWEETS & TREATS

All unsere Kuchen sind hausgemacht und frei von raffiniertem Zucker. Unsere Auswahl wechselt regelmäßig, also schau am besten mal in unsere Kuchenvitrine oder frag unser Team!

FRESH JUICES & SOFTS

FRESH ORANGE JUICE Frisch gepresster Orangensaft 0,25l 0,5l	5,50 8,90
GINGER SHOT Ingwer & Zitronensaft Shot 5cl	3,90
HOMEMADE ICED TEA regelmäßig wechselnd 0,3l	4,90
HOMEMADE LEMONADE regelmäßig wechselnd 0,3l	4,90
STREUOBST APFELSCHORLE 0,33l	4,50

COFFEE & LATTE SPECIALTIES

ESPRESSO DOPPIO als Macchiato +0,20	2,20 3,30
AMERICANO 0,2l 0,3l	3,00 4,00
CAPPUCCINO 0,2l 0,3l	3,80 4,80
FLAT WHITE 0,2l 0,3l	4,20 5,20
LATTE MACCHIATO 0,3l	3,90
SUPERFOOD LATTES Matcha Butterfly Pea Spiced Chai	5,50
GINGER FUSION TEA Tee mit frisch gepresstem Ingwer-Zitronensaft	4,90

DRINKS

BEER Estrella Galicia 0,25l Oberdorfer Helles 0,33l	3,50 4,50
VINO Grauburgunder oder Rosé von Wasem Doppelstück 0,2l 0,75l	6,90 22,90
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Sprudelwasser 0,2l	8,50
LILLET JOLIE Lillet Rosé, Grapefruit Limo, Limette 0,2l	8,50
RASPBERRY LIMONCELLO SPRITZ Himbeeren, Prosecco, Limoncello, Soda, Zitrone 0,2l	8,90
APEROL TREE 6 Aperol Spritz im Cocktail Tree	45,00